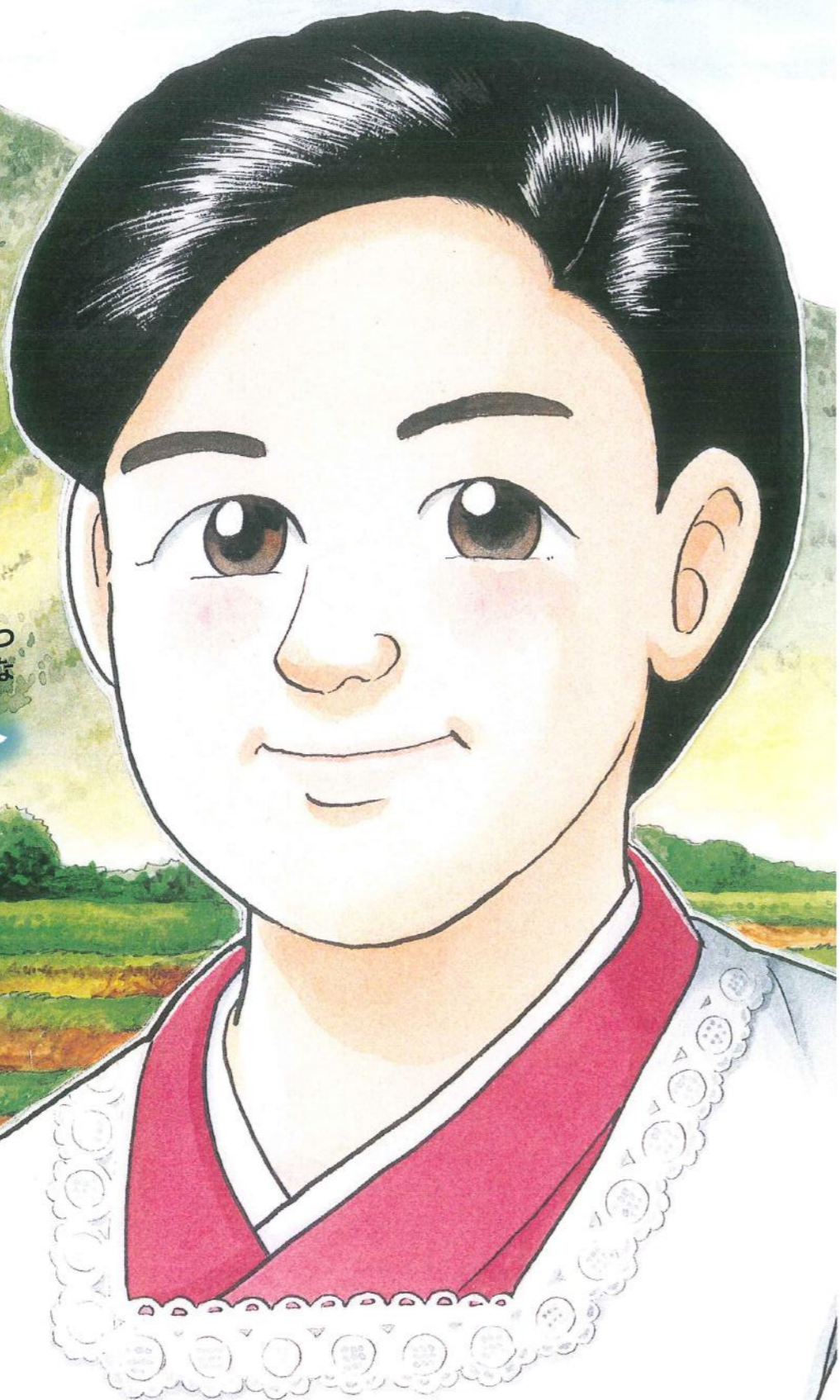


山北幸物語

下村婦人会市房漬加工組合

敷糸

つな



表紙作画 / うえやまとし

歴史

2015年熊本県人吉球磨は「日本遺産」に認定されました。湯前町にも日本遺産とされた「相良700年が生んだ保守と進取の文化～日本でもっとも豊かな隠れ里一人吉球磨～」の構成文化財である国指定文化財・城泉寺阿弥陀堂、県指定重要文化財・御大師堂、幸野溝はじめ相良三十三観音の札所のうちの3ヶ所があります。鎌倉時代から相良氏の歴史を感じ、いにしえの世界へタイムスリップしてみませんか。



はっしょうじあみだどう
八勝寺阿弥陀堂 (国指定重要文化財)

平成 27 年 3 月修復工事が終わり 16 世紀後半の状態に復元。貴重な中世の建造物として知られています。



本造阿弥陀如来及両脇侍像 (県指定重要文化財)

三尊とも檜材の寄木造で、彫眼です。中央の主尊阿弥陀如来は上品下生の印を結び、右手観音菩薩は、蓮華台をのせ、左手勢至菩薩は合掌しています。両脇侍に銘があり、「久米上金」が造立し、その頃八勝寺も再興されたと考えられます。

八勝寺阿弥陀堂厨子 (国指定重要文化財)

厨子は、禅宗様仏壇の上に礎盤、ちまさき付きの円柱を立てて貫で固めています。頭貫の先端は禅宗様木鼻、その上に台輪、さらに詰組で禅宗様の三手先組物がのります。屋根は入母屋造り板葺き、軒は二軒で扇垂木からなり、扉は葦座付の棧唐戸です。また格狭間や棧唐戸に、浮彫も見られます。



じょうせんじあみだどう
城泉寺(浄心寺)阿弥陀堂

鎌倉時代の初め、この地方を支配していた豪族が自らの極楽往生を願って建立したとされるお寺。



大正 4 年の仏像国宝指定の際、誤記されたことから「城泉寺」と記されるようになりました。現存する県内最古の木造建築です。

境内には七重・九重の石塔があり、こちらも国指定重要文化財です。



七重・九重石塔 (国指定重要文化財)

本造阿弥陀如来及両脇侍像 (国指定重要文化財)

三尊とも檜材の寄木造で、中央に主尊の阿弥陀如来、向かって右に観音菩薩、左に勢至菩薩を配します。観音菩薩像に墨書があり、寛喜元年(1229年)の作であることがわかります。県内の鎌倉彫刻を代表する優れた仏像で、細部に中国宋の絵画の影響があるといわれており、慶派仏師の作と思われる。

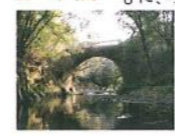


しまちばし
下町橋 (町指定文化財)

架設は、明治 39(1906)年。この石橋は都川に架かる、橋長 17m のアーチ式橋です。橋の名前は下城と古町をむすぶのでこの名があります。近くにあった権現社にちなみ「ごんげんばし」とよぶ人もいます。周囲の自然環境と調和がとれていて、美しい景観をかたちづいています。



ふるまちばし
古町橋 架設は、昭和 2 年。古町とは地名。上流の下町とともに、町内に残る石橋として大変貴重です。



おのだいどう
御大師堂 (町指定文化財)

記録によると、江戸時代には吉祥院の一堂であった様です。桁行三間、梁間三間、寄棟造、茅ぶきて回縁を配します。堂内には、弘法大師坐像のほか、平安末期の毘沙門天立像など多くの文化財があり、境内には古塔碑群もあります。



座高 88cm の檜材寄木造で、右手に五輪をとり、左手に念珠をもつ典型的な像ですが本像は造立年代も古く、秀作として知られています。当初は彩色されていたと思われます。頭内銘により、大宰府の山井氏が佛師祐全に造立させたことがわかります。その後、当地へもたらされたと思われます。



本造弘法大師坐像 (県指定重要文化財)

湯前町役場 〒868-0621 熊本県球磨郡湯前町1989-1
☎ 0966-43-4111 (代) FAX 0966-43-3013

農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合 〒868-0616 熊本県球磨郡湯前町下村3116-3
☎ 0966-43-3827 FAX 0966-43-3957

初代農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合代表

【山北幸という人】

戦後の困窮する時代の下、女性の社会的自立のために
下村婦人会を誕生させ

「食」を次世代に繋ぐために命を燃やした女性

熊本県湯前町生まれ。戦後の貧窮する地方の農村に在りながら女性の社会的自立へ向け婦人会を発足。昭和30年代にすでに「食の安全安心」や「地産地消」を信念として地元農産物を漬物にして販売。その取り組み、商品に注目され雑誌



1913年～2013年(99才)

『暮らしの手帖』で紹介されると一躍全国展開へ。2008年(94才)に代表理事を退任するまで第一線で「地域」を「女性」を「食」のあるべき姿」を牽引してきた。
※2007年湯前町町民栄誉賞受賞

【山北幸さんをおして湯前町を知って欲しい】

湯前町生き残り事業推進協議会 会長 湯前町長 鶴田 正巳

湯前町では地域の自主的な取り組みとして六十年以上も前に六次産業化が行われ、しかもその活動が「下村婦人会」として現在まで継続されてきています。

「下村婦人会」の生みの親である山北幸さんをおして、湯前町を知っていただき、この「物語」がこれからの皆様方の様々な活動や取り組みの参考になれば幸いです。

【下村婦人会の理念】

下村婦人会は常に、食卓へ上る私たちの商品、それを食べてくださる人とその家族の姿を想い描きながら、心を込めて手づくりしています。そのために山北幸さんが示した理念は今も工場に掲げられています。

- 一、安全であること
- 二、ごまかしのないこと
- 三、味の良いこと
- 四、価格が妥当であること

「食べ物を選ぶということは、命を選ぶということ。それは仕事であっても、家庭の台所であっても同じ。私たちは台所を預かる主婦の集まりですから、安全・安心な食べ物をと願うのは当たり前なこと。それを仕事の場で考えたら、こういうことですね。私たちの加工場は、家庭の台所の延長なんです。食べてもらいたい人のことを考え、喜んでいただくための努力をします。喜んでいただけただけの時うれしさといったら、ね。それでここまでやって来れたんですよ」と幸さん。そう語るときの表情は、大きな優しさにあふれている。

(「山北幸物語 下村婦人会とともに」より)



下村婦人会

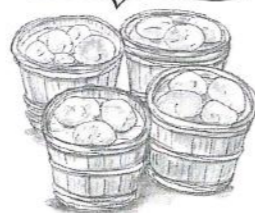


味噌

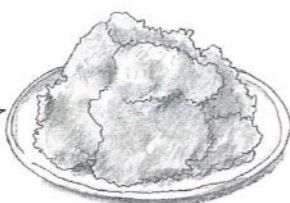
下村婦人会の原点、それは「味噌」

「野菜に付加価値をつけよう。それなら味噌漬だ」と気持ち、まずは商品の基本になる美味しい味噌を作ること。
始めは何も無いから全マ持ち寄り。麦、塩、大豆、桶、棹、重石！お互いに助け合うこと、よく混ぜるにやまこれたとか、思いが込められた特別な味噌なのです。

山北医院の軒の下に樽を並べることから始めました。



お味噌は、日本の心です



はじめはこんな感じ



千倍(せんびやー)がめ
第一加工場にみそがめがずらりと並んで埋まっています。三分の二ほど埋まっているのはこうしておくと温度が安定するからです。



味噌は生き物

味噌は生き物だから温度や湿度の影響を受けます。だからとってとって大事に慎重に作るのです。

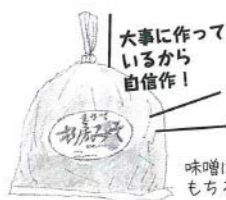


時々様子を見に行かなきゃ

泊まり込みも



大事に作っているから自信作!



味噌はいろんな商品になりますが、もちろん単品でも販売中。



下村婦人会市房漬加工組合

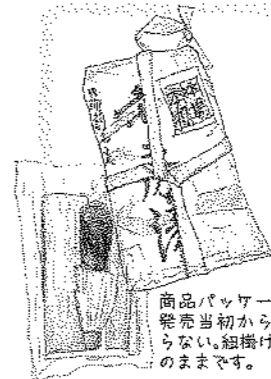
山北 幸物語 繋

作画 / うえやまとち

市房漬

ふる里を思い出して欲しい逸品

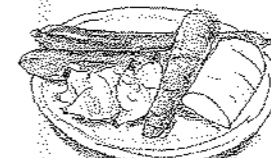
最初に作った「アスカラシ漬」と「紅しょうが」が行き詰まり、いつまでも食べられないものは何だろうか、と考へ生まれたのが味噌漬。園産の大根と麦を使い、丁寧に手づくりされる無添加の味噌がベース。地域食品ブランド表示基準（本場の本物）認定。



商品パッケージは発売当初から変わらない。紐掛けのままです。



思いが込もったネーミングの秘密
集団就職で年端もいかない子ども達が湯前を登っていく。そこで湯前のシンボル「市房山」からネーミング。故郷を忘れないでねとの願いが込もっています。商標登録もしました。



球磨産の大根、にんじん、きゅうり、しょうがを漬けています。



市房山

きりしぐれ

『暮しの手帖』編集長花森氏の言葉をドント!



『市房漬の切れ端はどうしますか?』との花森編集長の言葉が無かったら、この商品は生まれなかったとです。

『年をとったら、漬物を洗うのも切るのもおっくうになる。第一、歯に抵抗があるものは食べにくくなる。』



だからこうしま小さく刻んどるとですよ。



あつたかごはんのせるだけ食欲がなくても食べられる

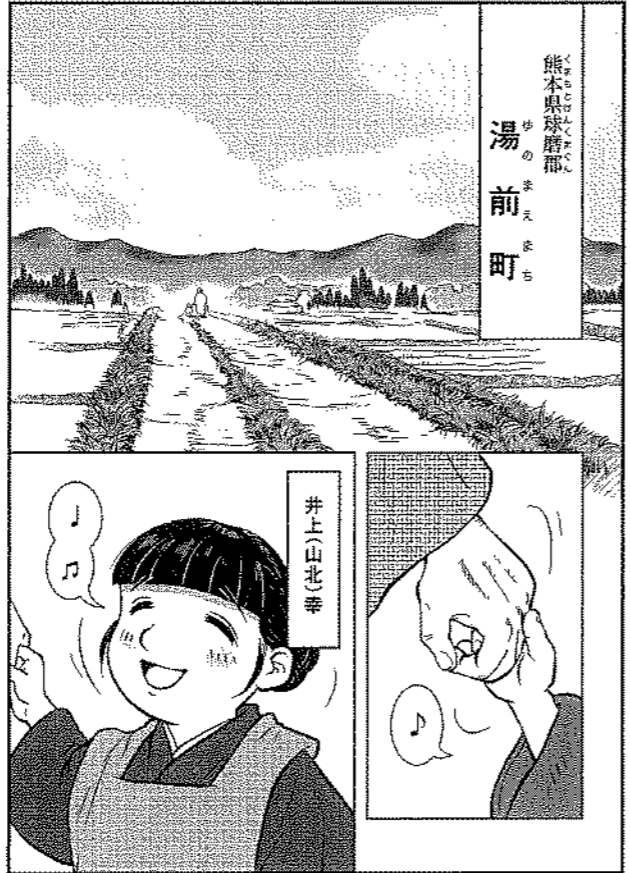


おじいちゃん
おばあちゃん
ちひっこも
美味しく食べられる

プロフィール

画・織田淳一

熊本県球磨郡湯前町



井上(山北)幸



幸の祖父 井上万蔵

今日も市房のお山のよう見えるばい!

おつきかねー!

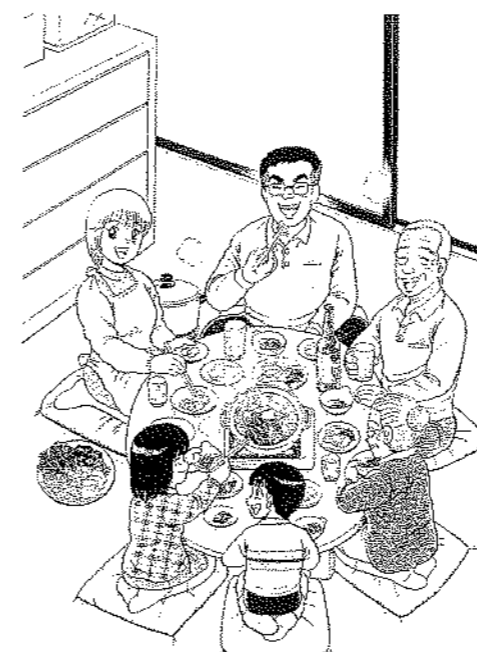
うん!

柚子いろいろ

球磨郡でもたくさん採れる
柚子の商品も豊富!



今年も立派に育った柚子がたくさん。さっそく何に加工しましょうか



柚子うめこ



柚餅子



柚子マーマレード

柚子を二つに割って中をくり抜き、砂糖で炊いたもので、梅を巻いています。柚子と梅の組み合わせをお楽しみ下さい。

伝統的な保存食。柚子を上から三分の一くらいで切り、中身をくり抜き、一度蒸す。そこへショウガ、ゴマ、唐辛子、小豆を練り上げたものを詰め、切り取っておいた部分で蓋をし再度蒸す。

柚子を半分になり柚子酢を絞ります。皮は千切りにして、果汁と砂糖でしっかり煮詰めていきます。酸味が柚子酢を使うのもこだわり。

作画 / うえやまとち

■下村婦人会発足

第一章

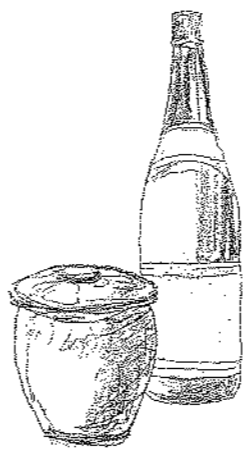
下村婦人会発足

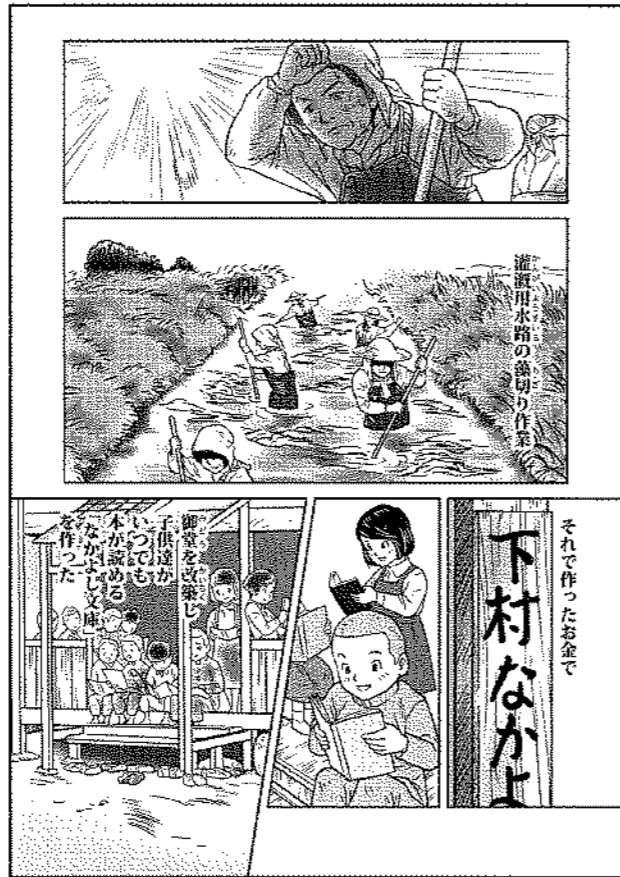


出生から結婚まで

山北幸さんは、1913年(大正2年)熊本県湯前町馬場にて、父井上朋房、母トモエの長女として生まれました。地主の家で、大勢の男衆・女衆がいる大家族。祖父母に可愛がられ、祖父から「あるものを活かす」知恵と心を学びました。また、漬物を漬ける味噌に焼酎を加えることなどは母親の知恵を受け継いだもの。県立人吉高等女学校へ入学。「旅愁」で知られる人吉市出身の音楽家犬童球溪氏が教員として在任中で一緒に市房登山をしました。

山北家と養子縁組の後、昭和8年、軍医だった深松深氏と結婚。深氏は結婚の2日後に満州(現在の中国東北地方)へ単身赴任。昭和12年山北さんも満州の深氏のもとへ。太平洋戦争が開戦され、昭和17年、子どもを連れて帰国。昭和21年、深氏帰国。深氏帰国後は耳鼻科・内科山北院を開業、幸さんも看護婦、調理師、受付、経理として夫を支えました。



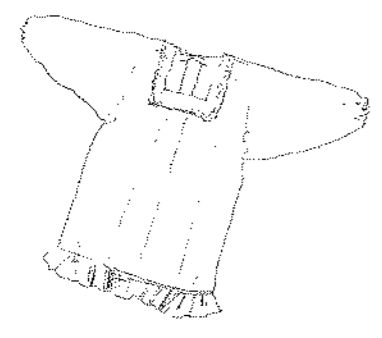


下村婦人会

真つ白の割烹着がユニホームとなった下村婦人会。貧しい時代、本来農村をまとめるはずの農協が対立する中、山北さんはせめて女性達が手をつなごうと地区の女性達に声をかけます。話し合う場、皆が集まることのできる場を作ろうと地区の公民分館で毎月1日と15日に女性達が集まるようになりました。集まると言っても始めは5、6人から、これが下村婦人会の夜明けとなる昭和25年。

目前の問題が経済困難。百円、二百円を持ち寄り、集まったお金をくじに当たった人が受け取るという頼母子講たのもしょうに始まり、知恵を出し合いシユロの葉で作ったハエ叩き、米や卵を売るなど次々に取り組みます。

そして灌漑水路の整備でたくさん収穫できるようになった野菜を加工し販売。その後、味噌、市房漬と看板商品が生まれていきます。昭和32年、下村婦人会野菜共同加工部が発足。それまで当番制で作っていた市房漬は専従制となり、現在の農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合となります。



灌漑用水が整備され野菜がたくさん収穫できるようになりました。

あの... 一つは... ありがとうございます。あの... ありがとうございます。あの... ありがとうございます。

加工されたもの... ですか!!

要は... 付加価値をつける... ということですね!

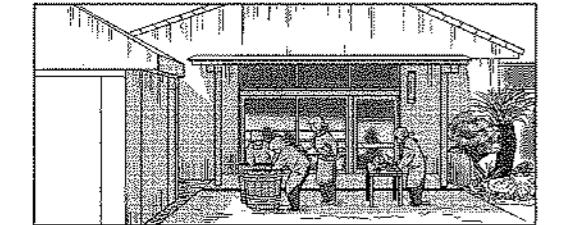
漬物ならば... みんなお手のものよ!!

そうして「ナス芥子漬」と「紅しょうが」が生まれた

毎日食べていただけるもの... いろいろな野菜の詰め合わせの味噌漬けよ!

さっそく味噌と野菜を持ち寄って始めましょう!!

下村婦人会 野菜共同加工部がこうして始まった



下村婦人会 野菜共同加工部がこうして始まった

それならば... 喜んで上女たちの

最初は... 売れなくなってしまうから

二度目からは... うーん

味はよかった... 味はよかった... 味はよかった... 味はよかった

それならば... ありがとうございます!

重かるとい... ありがとうございます!

味噌漬けば... 味噌漬けエ!?

昭和33年 産業祭

下村婦人会は... ナス芥子漬

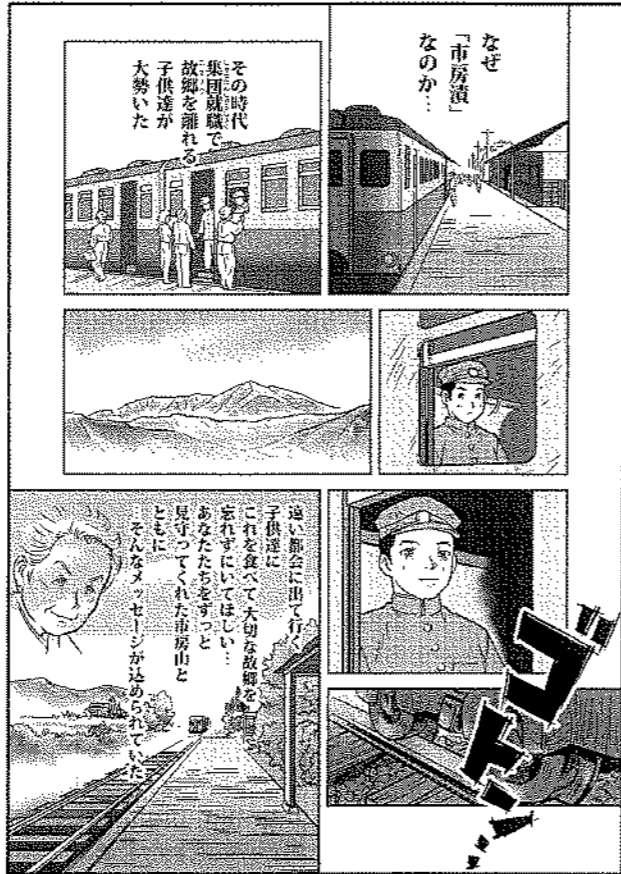
そして... 三品ともに見事

三品ともに見事... 入賞を果たした

これで... この仕事が出来る!

大丈夫!... 大丈夫!

少くとも... お金は必要



下村婦人会の軌跡

昭和33年・湯前町第一回産業祭にて「ナス辛子漬」「紅シヨウガ」「柚子ジャム」が入賞、昭和39年・下村の味噌漬けを他のものと区別しなければならぬと「市房漬」の名称を商標登録します。当時としては画期的なことでした。

『暮らしの手帖』掲載後、鶴屋百貨店（熊本市）にて商品販売開始。昭和58年第22回全国郷土特産展にて皇太子・美智子妃（現天皇皇后両陛下）が商品をお買い上げ。平成元年日本一づくり運動特別賞受賞。この頃から、山北さんは各地での講演などに招かれるようになりまし。平成8年、国土省（現・国土交通省）の「地域づくり表彰」にて、「山北幸と下村婦人会」が、「国土長官賞」を受賞など様々な賞を受賞。

山北さん引退後も、平成21年と平成23年に食品産業センターが認定している地域ブランド表示基準制度「本場の本物」に「市房漬」と「きりしぐれ」が認定。そして平成27年「市房漬」と「ナスカラシ漬」が、熊本うまかモンBOXに選ばれました。



衆議院議員 橋永一臣氏
はいはい、いやこの味噌漬はうまい！
郷里を思い出させますなあ
そうでしょう！

それはもう！
我が町の誇る
下村の女性たちの
努力の結晶です！
湯前長 柴田直氏

この日本中がまだ
女性の働きに対して
冷やかな時代に
九州の山深い里で
コソコソと自分たちの力で
道を切り開いている
何と頼もしい事でしょう！
橋永美津子夫人

暮らしの手帖 編集長 花森安治氏
どうかしら？
花森編集長

下村婦人会の女性たちは
本当に素晴らしいわ！
自信を持ってご紹介
します！

なるほど
それは大変面白いですね！！
その思いその物語を見逃す
わけにはいかないでしょう！

暮らしの手帖 編集長 花森安治氏
暮らしの手帖 編集長 花森安治氏

下村婦人会の電話が
ひっきりなしに鳴り始め
販路はたちまち全国へ
拡がった

メディアからは
さらに取材の申し込みが
殺到した

地位や名所ではなく
自分たちのために精一杯
働いてきただけであつたが
市房演を賞べた人は皆
下村婦人会のファンになつた
確かな新村、誠実な販売
何より「心のあたたかさ」
誰かが見失いそうになつて
「良き心」がそこにはあつたから

暮らしの手帖
にご掲載
いたは
みんな本当に
喜んで
くれて

とても言葉では表せ
ないくらい嬉しいで
す
いやそんな！

私どもこそ皆さんを
喜び感動を覚えました

暮らしの手帖 編集長 花森安治氏

暮らしの手帖による
下村婦人会の
取材がやつてきた

あつという間の三日間
取材の中でも
下村の女性たちは
いつものような
暮らしぶりを見せた

翌年二月本が完成

市房演は
まだ大丈夫
!?
今確認
してくるわ!!

市房演は
追加した
ワケで!!

OK！はやく話めて！
はい！

和やかな
空気の中お互いずっと
以前からの知り合いの
ように会話がはずんだ

市房演の切れ端って
どうされてるんですか？

ええ！
会員たちに
半値で分けて
おりますが？

うんうん

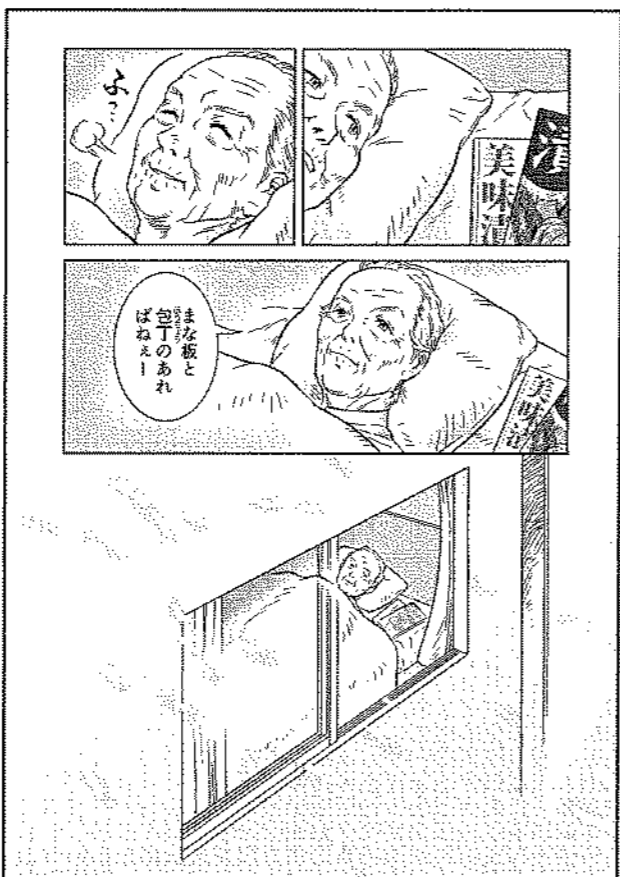
年配になると
洗ったたり刻んだりも
おっくうになりますよね？

それもいいですが…

うむ！
確かにな
ものに抵抗がある
ものは食べられなく
なる時もある…

何か
工夫があるといい!!

ヒロローグ

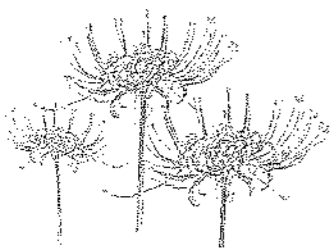


晩年

第二次大戦終了後、まだ貧しかった地方の農村に婦人会を立ち上げ、「女性の地位向上」、そして現在ではあたりまえに使われる「地産地消」「食の安全・安心」「食育」などに誰より何処より先に取り組み、全国の六次産業に取り組む地方農村地帯、自立を目指す女性達に影響を与えてきた山北さん。しかし、その山北さんも歳による体力の衰えから、後身に多くを任せ第一線から身を引きます。

平成15年、山北さんが愛した市房山の麓にある水上村特別養護老人ホーム「桜の里」へ入所。終の棲家となります。とはいえ常に枕元にはパイプルとしていた加工食品の本を置き、季節が変わる毎にその時期収穫される農産物や商品への思いを馳せ、その情熱が冷めることはありませんでした。その後、平成20年3月に山北さんは、星原陽子さんに代表を譲り、正式に下村婦人会代表を退きます。

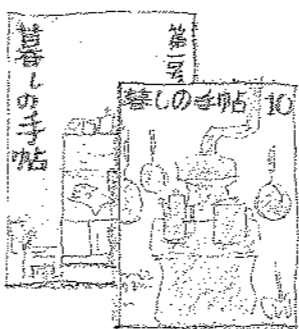
そして平成25年2月11日、雪を被る美しい市房山に見守られながら、熱く激しく駆け抜けた99年の生涯を閉じます。



暮らしの手帖

昭和23年（1948年）『美しい暮らしの手帖』として第1号が創刊。昭和28年（1953年）第22号から雑誌名を『暮らしの手帖』に変更。昭和31年（1956年）第4回菊池寛賞を受賞します。商業主義に左右されない生活者本位の視点が貫かれ、家電製品や日用品を中心とした商品テストは製品のメーカーに大きな影響力を持つとされる雑誌で、初代編集長が花森安治氏です。

昭和46年早春号に特集「このすばらしき井戸端会議」として下村婦人会の特集。暮らしの手帖への掲載の反響は予想を遙かに超え、下村婦人会の名が一気に全国へ広がることとなり、下村婦人会のその後の発展に多大な影響を与えました。また、後の「きりしぐれ」の商品化にヒントを与えたのが編集長の花森氏です。



大正2年 11月21日

熊本県湯前町馬場にて、父・井上朋房、母トモエの長女として出生。



幼少の頃に最も影響を受けた祖父、井上万蔵氏と。信仰心、物を大切に作る心、書物から学ぶおもしろさなどを教えてくれた(就学前)。

昭和5年 3月

17歳

県立人吉高等女学校卒業。



深氏(28歳)は当時、帝國陸軍軍医、結婚の二日後に、満州へ現在の中国東北地方へ単身赴任する。

昭和12年 1月

24歳

満州の深氏のもとへ。

昭和15年 12月8日

28歳

太平洋戦争開戦

昭和17年 3月

29歳

子どもを連れて、帰国。人吉市内に疎開する。



昭和17年頃、満州から帰国した後、湯前の井上家(実家)にて。越えて池の掃除をする家族と。(右上で子どもを抱えているのが幸さん)

昭和20年 8月15日

32歳

太平洋戦争終結

昭和21年 1月

33歳

深氏、帰国。

昭和22年 5月17日

34歳

湯前町下村の現住所にて、耳鼻科・内科山北医院を開業。



診療中の深先生。たいへんな子煩悩だったという。

昭和25年 4月

37歳

下村婦人会が発足。話し合いと共同作業によって物心両面で支え合い、生活の向上と親睦のための全力投球が始まる。

昭和26年 秋

38歳

婦人会活動の拠点であった下村公民分館に、和敷ゴザを寄贈。皆で働いて初めて得たお金で、地域への貢献ができた。



大正15年、夏。妹の恵さん(中央)、友人の志本千賀子さん(右)と。

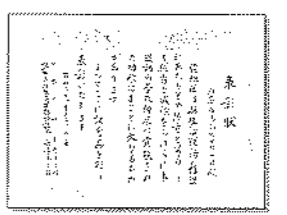
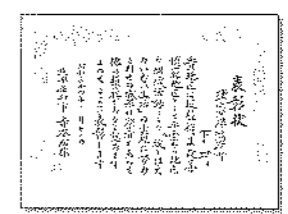


女学校の運動会にて。校長先生に飯詰した幸さん。(左から？人目のスーツ姿)。

昭和33年 1月30日

45歳

下村婦人会 湯前町第一回産業祭に出品して入賞する。



婦人は、地区の生活改善に努力を惜しまなかった。

昭和35年 9月

48歳

下村婦人会が総費用の三分の一(24万円)を負担した、共同炊事場が完成。

昭和38年 春

50歳

下村婦人会、初めての慰安旅行へ。行先は阿蘇。

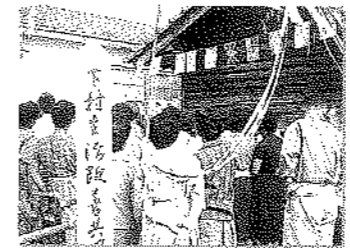
昭和39年

51歳

しもむらの味噌漬けを「市房漬」と命名、商標登録を申請。



婦人会の「命」である味噌は、こうした時を重ねている。



昭和40年 3月

55歳

三年がかりで取組んだ、子ども遊園地が完成。婦人会の仕事(奉仕)に対し、パートタイム3時間で二百円の賃金を支払えるようになった。

昭和46年 2月1日

63歳

「暮らしの手帖」早春号に、特集「このすばらしき井戸端会議」として婦人会の活動が紹介される。



熊本市のデパート「鶴屋」で婦人会の商品の販売が始まる。



「暮らしの手帖」編集室を訪問した平石政行さん(左)。嗣から、花森安治氏、大橋美子氏、大橋芳子氏(昭和50年頃)

昭和48年 3月29日

60歳

NHKの全国ネット番組「こんには奥さん」で婦人会の活動が紹介される。

昭和49年 2月23日

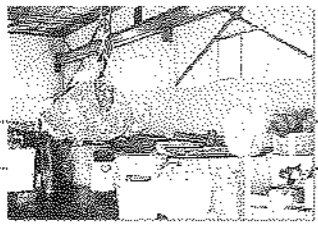
63歳

深氏、死去。この後約一年間、オーストラリア長女一家のもとに滞在。

昭和55年 5月2日

67歳

転作促進特別対策事業農産物加工施設として、第二加工場(塩蔵庫)を新設。



第二加工場の内部。重い物は機械にお任せ。



晩秋の第一加工場。うららかな陽射しがよく似合う。



下村婦人会市房漬加工組合の総会

平成元年 3月29日

76歳

日本一づくり運動特別賞受賞、細川熊本県知事(当時)より表彰を受ける。



この頃から各種講演会に、講師・パネラーなどで招かれるようになる。

昭和55年 秋

70歳

第22回全国郷土特産展(東京)に参加。皇太子・美智子両陛下にお買上げいただく。

山北 幸さん年表

1990年 平成2年 7月	77歳	商品のパッケージデザインを一新する。郵便局「ゆうパック」の商品として取扱を開始。 12月、シクラメンが縁で、横浜市立永谷小学校三年生の子どもたちと文通が始まる。
1985年 平成3年 11月23日	78歳	湯前町主催「国際」漫画・食文化フェスティバル「ゆのまゑ」開催。 「全国おふくろの味サミット」のパネルディスカッション「安全食品とくらし」に出席。司会は松田輝雄NHKチーフアナウンサー。パネラーは柳生博(俳優)、足立己幸(女子栄養大学教授)、鎌田保(宮城県角田市農協組合長)の名氏と幸さん。 無添加・減塩の「おふくろの味」代表として市房漬が取上げられる。又、アジア七か国地域からの留学生とその家族を招き、お国自慢の料理で交流する。二日間の様子はNHKの番組で放送された。
1979年 平成1年 3月	79歳	市房漬誕生三十五周年。記念に彼岸花の植栽・地区公民館へ和歌寄贈・町の台風被害跡地に植樹(クルミ、山椿、はなみずき、平成しだれ桜)を行う。8月、横浜から永谷小学校の児童・保護者が来湯。湯前小学校の児童らと交流する。
1954年 平成6年 11月	81歳	「大豆そぼろ」が、ふるさと食品全国フェア中央コンクールで農林水産大臣賞を受賞。農林水産大臣賞の受賞は、熊本県で初めてという快挙。 「山北幸と下村婦人会」が、国土庁長官賞を受賞。併せて「地域づくり全国交流会議高岡大会実行委員会会長賞」も受賞。
1950年 平成3年 11月21日	83歳	第23回信友社賞受賞。四十余年にわたる地域婦人会のリーダーとしての業績に対して。
2000年 平成12年 10月30日	86歳	町民栄誉賞受賞。
2002年 平成14年 11月11日	93歳	代表理事退任。
2005年 平成17年	96歳	没。



婦人会の原産地加工場前で。



麹文化を次世代へ繋ぐ

「和食」がユネスコ無形文化遺産となり、今、世界中から注目される日本の食文化。その食文化を守ってきた山北幸さん。山北さんの思いを繋ぐ人はたくさんいますがここでは、下村婦人会の代表の後継者となり、いわゆる現場を継ぐ事になった現代表の星原陽子さんと山北さんを師と仰ぎその思いを自身の事業に取り入れている郷土の家庭料理「ひまわり亭」の代表である本田節さん。それぞれの立場で山北さんの思いを次世代に繋ぐ二人に、山北さんの思い出とこれからの「麹文化」について対談をしてもらいました。

下村婦人会代表 星原陽子さん × 郷土の家庭料理「ひまわり亭」代表 本田節さん

本田・星原さんと初めてお会いしたのは、山北さんが95歳で会長を引退し、星原さんへ代表を交代されたばかりの頃ね。ひまわり亭でコンサートを開いたときに来てくださった。偉大な先駆者の後を任されて重圧に苦しんでおられた。
星原・そうですね。何か話そうとするとプレッシャーで先に涙がでてきていました(笑)。
本田・晩年、山北さんを訪ねた時に会長を継ぐのは星原さんしかいないとおっしゃってましたよ。
星原・そうですね。何か話そうとするとプレッシャーで先に涙がでてきていました(笑)。



下村婦人会代表 星原 陽子さん

美味しい味噌が出来てこそ市房漬ができる — 星原 —

菌を育てるのには場所ひとつ簡単に変えられない — 本田 —



郷土の家庭料理「ひまわり亭」代表 本田 節さん

本田・ある方から聞きましたが、星原さんが、夜中も麹の温度管理のために懐中電灯を持って様子を見に行かれていますと聞いた時は、やはり後継者は星原さんだと思いましたよ。
星原・代表になった以上は、責任がありますからね。麹を失敗したら味噌もしょう油も台無しです。美味しい味噌が出来てこそ下村婦人会の柱となる市房漬ができるわけですから。随分前に一度味噌を作る機械で、しょう油も作ろうとして…もちろん出来るはずもなく、山北さんが激怒されたことがあります。
本田・聞いた事があります(笑)。それぞれの麹菌があつて菌を育てるのは場所ひとつも簡単に変えられない。

下村婦人会代表商品

市房みそ

球磨産の大豆と九州産麦、麹と塩のみを使い、無添加で手づくりしています。仕上げには球磨焼酎を使用し、球磨の地域性にこだわってつくっています。



市房漬

国産の大豆と麦を使い一から丁寧に手づくりされる無添加の味噌に、球磨産の大根、にんじん、きゅうり、しょうがを漬けています。地域食品ブランド表示基準「本場の本物認定」。



下村婦人会市房漬加工組合の総会。



婦人会恒例のお花見。

特産物

自然豊かな湯前町、下村婦人会の商品の材料となる農産物が豊富に収穫できる豊かな土地です。豊かな台地が育んだ米や果物が町自慢の特産品となります。

杵つき米・穀物類

昔ながらの杵と石臼でじっくり4～5時間かけて精米した杵つき米。熱が加わらないよう時間をかけて精米するため米の旨味が際立ちます。



ゆのまえ雑穀王

農薬不使用のゆのまえ産雑穀16種をブレンド。体に嬉しい栄養たっぷり！



乾しいたけ

クヌギ原木栽培の地元産椎茸を、収穫後すぐに一昼夜かけて乾燥。じっくり戻せば肉厚な食感と凝縮された旨味がじゅわ〜。

国産はちみつ

希少価値の高い100%天然の純粋蜂蜜。豊かな花の香りと上品で優しい甘さは天然モノならではの。



ぶどう (8月～9月)

町の特産品の代表格。おなじみの巨峰やピオーネから、皮ごと食べられる品種まで種類豊富。



いちご (12月～5月頃まで)

湯前の春イチバンといえばコシ。大粒のさがほのかと、果肉まで真っ赤な紅ほっぺが主な品種。甘くてジューシー！



湯前まんが美術館(那須良輔記念館)

湯前町出身の政治漫画家故・那須良輔氏の偉業を保存・展示しようと開館。地元の杉と檜を使用し、きり馬を形どった木造建築。人気漫画家の原画展、全国公募の風刺漫画コンクールも好評。

☎0966-43-2050

〒湯前町1834-1 ☎9:30～17:00

休 年末年始(原則として12月28日～1月3日まで)

料 一般・大学・高校生…300円、小学生・中学生…100円



風刺漫画の達人

なす りょうすけ
故 那須 良輔 さん

湯前町下染田生まれ。昭和8年デビュー以来、戦中戦後を通じて、日本漫画界の重鎮として活躍。それぞれの時代の政治や社会事象を痛烈に風刺しました。



ゆのまえ温泉 湯楽里

人吉球磨でも屈指のロケーションを誇る絶景温泉。湯は塩分を含む潮湯。宮崎の日南海岸と地下水脈でつながっているという言い伝えがあり、温泉のそばにある潮神社の小さな湧水池がその源泉と云われています。

☎0966-43-4126

〒湯前町1588番地7 ☎10:00～21:30

料 宿泊者・無料、大人(中学生以上)400円、子供(3歳以上)250円、家族風呂(1時間)1,000円(30分延長毎に500円)+人数分の入浴料



求められるものに応えられる商品作りが私達の取り組み

— 星原 —



当たり前前に受け継がれてきた 麴文化なんですけどね

— 本田 —

星原・本当にそうです。麴を育てる部屋自体にその菌がついているわけですから。麴は生き物ですから毎年の気候の違いでも繊細に変わります。
本田・今、世界中で問題視されている生活習慣病、本物の食を体験できていないという中で「麴文化」は大切な役割を果たしていかと思います。その上で塩麴や甘酒がブームになりましたが、ブームで終わってはいけない。
星原・麴文化が長寿社会を作っているものだと思いますし。何と言っても味噌としょう油なくしては日本食を作ることはできません。

本田・私の実家では、祖母が昔ながらの手法で味噌もしょう油も作っていました。子どもの頃は買うものではなく家で作るものだと思っていました。当たり前前に受け継がれて来た文化なんですけどね。

星原・山北さんは、美味しい漬物を作るといっているのではなく、麴文化ならではの手作りや地産に徹底的にこだわって作られた。ただ、現在は麴を混ぜる段階でもビニール手袋が必要になって来ました。本当は素手で直接触るから菌の状態がわかるんですが、熟成の度合いは香りで、発酵は音でというように経験でわかるものです。

本田・作り方ひとつも難しい時代になりました。食べてもらうということも難しい。繋いでいくという意味でもいかに食べてもらうか、現代のニーズにあった商品の開発や、新しい付加価値をつけなければならぬ過渡期にきていると思います。

星原・確かに。少し前までご飯と漬物はセットという当たり前前の食のスタイルでした。また、昔は保存食という点でも味の面でも濃い味が喜ばれていましたが、現在は健康のため「減塩」が叫ばれています。発酵食品が健康食として見直されてきている今だからこそ求められるものに応えられるような商品作りが私達の取り組みになってきますね。

本田・山北さんの作り上げてこられたブランド、精神を守り繋ぎながら新しい時代の「麴文化」を作っていくかなければなりませんね。



きりしぐれ

市房漬を細かく刻み、食べやすくしました。山椒の実や柚子の皮を混ぜ込み、味や香りにもひと手間。

地域食品ブランド表示基準「本場の本物」認定。

柚子胡椒



球磨産の柚子の皮を刻み、唐辛子と塩を合わせ熟成させました。薬味として食べていただく、柚子の香りと唐辛子の辛味がお料理の味を引き立てます。

下村婦人会代表商品